



BRODETTO

Un'altra ricetta semplicissima in cui si usa come primo ingrediente il brodo. Nella ricetta originale, non esistendo ancora né problemi di linea né di colesterolo, si raccomanda di usare un 'bel brodo grasso'. Allora il problema sociale era piuttosto la fame ed il grasso era molto apprezzato.

INGREDIENTI

per 6 persone

1 litro di brodo
6 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di zucchero
1 pizzico di cannella
1 pizzico di zenzero
½ cucchiaino d'acqua di rose
Sale

PREPARAZIONE

Portare il brodo in ebollizione. Sbattere insieme i tuorli con il resto degli ingredienti e salarli. Versarli nel brodo bollente e mescolando sempre, riportarlo al bollore. Quando si rialza il bollore la minestra è pronta e va servita nelle scodelle individuali. Naturalmente questa minestra andava servita spruzzata con altra cannella e spezie miste a zucchero.

